

# Pinza triestina

## Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria.

## Denominazione ufficiale:

Pinza triestina.

## Area di diffusione:

Territori delle ex province di Trieste e di Gorizia.

## Descrizione sintetica:

Dolce lievitato, di forma rotonda con tre tagli in superficie.

## Metodo di lavorazione:

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione della "Pinza triestina" sono: farina, zucchero, burro, uova, olio, miele, lievito, latte, sale, aromi. Viene inizialmente preparato un impasto di lievito, farina ed acqua, che viene lasciato riposare in un ambiente a 32 °C per circa mezz'ora. Trascorso questo primo periodo si aggiungono metà degli ingredienti, si impasta e si lascia poi a riposo per circa un'ora. Si procede quindi con l'impasto finale, dopo aver aggiunto la parte rimanente degli ingredienti. Si cuoce l'impasto in forno già caldo a 170 °C per circa 40-45 minuti, verificando attentamente il giusto grado di cottura.

## Materiali, attrezzature usate per la preparazione:

Attrezzature tipiche dei laboratori di pasticceria.

## Locali di lavorazione:

I laboratori normalmente utilizzati per la preparazione del prodotto sono i classici laboratori di pasticceria e le panetterie.



## Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Fin dai tempi antichi le famiglie triestine e goriziane che se lo potevano permettere, per festeggiare dignitosamente la Pasqua usavano fare questo dolce in casa, cuocendolo nei forni casalinghi e abbinandolo per lo più al prosciutto cotto nel pane, altra specialità tradizionale di questi luoghi. Una ricetta di Pinza pasquale è riportata nel "Manuale di cucina" di Katharina Prato, edito per la prima volta in lingua tedesca a Graz nel 1892.

## Per maggiori informazioni:

ERSA – Servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale